MoNA LISA®

WIE ALLES MIT EINER SCHOKOLADENSCHALE BEGANN …

TRENDS
AUS PULSIERENDEN STÄDTEN UND DER KUNSTSZENE

FEIERN
SIE SAISONALE HÖHEPUNKTE

#SHAPEIT
#TEXTUREIT
#COLOURIT
#CREATEIT

Sortiment & Inspiration

INHALT

WAS MONA LISA ALLES KANN S.03

WER IST MONA LISA ..... S.04 - 05

TRENDS ..... S.06 - 23

Rustikal und edel aus der Sicht von Martin Diez ..... S.06 - 09

Mood-Food aus der Perspektive von Seung Yun Lee ..... S.10 - 15

Luxusmomente von Mark Seaman ..... S.16 - 21

#SHAPEIT ..... S.22 - 31

#TEXTUREIT ..... S.32 - 35

#COLOURIT ..... S.36 - 40

#CREATEIT S.41

FEIERN SIE SAISONALE HÖHEPUNKTE ..... S.42 - 60

#SEASONALS ..... S.61 - 65

COCOA HORIZONS ..... S.66 - 67

WAS MONA LISA ALLES KANN

FORMEN, FARBEN & TEXTUREN: BRINGEN SIE IHRE KUNDEN ZUM STRAHLEN

Mona Lisa bringt eine großartige Auswahl an Formen, Farben und Texturen mit, um alltäglichen Kreationen einen besonderen Anstrich zu verpassen. Sogar die *Big Five* – wie Eclair, Brownie, Eiscreme, Moeulleux und viele mehr – werden jetzt zu echten Hinguckern in Ihrer Theke oder auf Ihrem Menü.

GLÜCKLICHERE KUNDEN UND LOYALE FANS INVESTIEREN MEHR

Die Verwandlung eines gängigen Desserts oder eines alltäglichen Feingebäcks in ein auffälliges Kunstwerk führt nicht nur zu glücklicheren Kunden. Es führt auch zu einem höheren Umsatz in Ihrem Geschäft oder Restaurant.

DIE ZUKUNFT BEGINNT JETZT: WAS WOLLEN DIE KONSUMENTEN VON MORGEN?

Mona Lisa arbeitet eng mit Trendforschern und einflussreichen Chocolatiers dieser Welt zusammen, um die Erwartungen der Konsumenten von morgen zu erfüllen. Zusammen entwickeln wir für Sie daraus eine Inspirationsquelle! Schauen Sie sich unbedingt unsere Trends an, um schon heute einen Eindruck der nahen Zukunft zu erhalten!

WIR HABEN DIE HÖCHSTEN ANSPRÜCHE AN UNSERE SCHOKOLADE, UM IHRE SCHOKOLADENSCHALEN, PENCILS UND DEKORATIONEN PERFEKT ZU MACHEN

Wir sind sehr wählerisch, wenn es um die Schokolade geht, die wir für unsere Dekorationen verwenden. Nur durch die richtige Auswahl des Rezeptes und der Einhaltung höchster Standards, können wir den exzellenten Geschmack, die richtige Farbe und den schönen Glanz garantieren, den Schokoladenkünstler suchen und schätzen.

WIR SIND INS DETAIL VERLIEBT

Ihre Genauigkeit bei der Herstellung Ihrer Kreationen führt zu unserer Hingabe beim Design, der Produktion und der Vollendung unserer Dekorationen. Selbstverständlich verpacken und verschiffen wir sie auch mit der gleichen Sorgfalt.

MUT ZUR FARBE. OHNE RECHTLICHE BEDENKEN

Für unsere farbigen Dekorationen, Drucke, etc. verwenden wir fast ausschließlich AZO-freie Farben, die einen natürlichen Ursprung aufweisen. Laden Sie unsere Power Flower™ App herunter und finden Sie ganz einfach heraus, was Sie bei Ihren Kreationen ausloben müssen.

MoNA LISA®

WER IST MONA LISA®

DIE GESCHICHTE BEGANN MIT EINEM CHOCOLATIER IN DEN U.S.A ... UND SEINER SCHOKOLADENSCHALE

Mit einem Gedanken von Patissier Peter fing die ganze Geschichte an: Nachdem er nach Hendersonville (NC) gezogen war, begann er von der ultimativen Schokoladenschale zu träumen: Wunderschön und handgefertigt, mit verschiedenen Blütenblättern und in unterschiedlichen Farben ...

LEONARDO DA VINCI BRACHTE DIE ANTWORT

Eines Nachts wachte Peter auf – von Leonardo Da Vinci träumend. Genau wie Da Vinci war auch Peter sich sicher, er musste die Kunst, Wissenschaft und Technologie vereinen, um seine Schokoladenschale zu kreieren und an alle Chocolatiers der Welt zu bringen. Damit war die Tulip Schokoladenschale geboren.

MONA LISA – BRINGT DEN KÜNSTLER IN JEDEM CHOCOLATIER ZUM VORSCHEIN

Als ein Tribut für Da Vinci und sein weltbekanntes Gemälde, ist Mona Lisa die Quelle aller Inspiration, die mit Hingabe zum Detail aus jedem Dessert und Feingebäck ein wahres Kunstwerk schafft.

BEREIT FÜR DAS AUSSERGEWÖHNLICHE?

Mona Lisa geht für Sie den nächsten Schritt und kreiert eine breite Palette an Dekorationen, um Farbe, Geschmack, Textur und Form für Ihre Schokoladen, feinen Gebäcke, Desserts und Backwaren zu präsentieren. Mit dem Einsatz neuer Technologien geben wir Ihren Kreationen eine neue Form und machen sie zu etwas Besonderem.

IHRE INSPIRATIONSQUELLE: MONA LISA

Genau wie die Muse eines Künstlers, wird auch Mona Lisa Ihnen neue Impulse aus Trends in Farbe, Kunst, Design und vielem mehr bieten. Wir präsentieren Ihnen regelmäßig neue Ideen, die Sie inspirieren, den Künstler in Ihnen zum Vorschein zu bringen.

MONA LISA®

MoNA LISA

RUSTIKAL UND EDEL

AUS DER SICHT VON MARTIN DIEZ

CHEF-PATISSIER AUS PARIS

„Ich habe schon immer extreme Kontraste geliebt. Eine ausgeflippte Party heute, ein feines Dinner morgen. Kontraste sind bereichernd. Sie inspirieren mich. Graffiti-Zeichnungen, Skater, abgenutzte Plakatwände … Sie heben sich wunderschön von der edlen Pariser Architekturszene ab. Sie gleichen sich gegenseitig an. Und die Entdeckung dieser Balance zwischen dem Rauen, Unvollkommenen und dem Edlen, Unberührten hinsichtlich Desserts gibt mir jeden Tag den Kick. Hier gibt es einen Wettkampf zwischen verfeinerten Geschmäckern und einem rustikalen Charakter. Es ist unglaublich toll, diesen Kontrast anzusehen und deine eigene Sprache daraus zu entwickeln.“

LOVE
MoNA LISA

A-MAZE

„Das Gitternetz ist überall in Paris zu finden. Im Louvre. Im Aufbau des Eiffelturms. Im gläsernen Dach des Les Tuileries. Daher wollte ich dies aufnehmen und dem Ganzen einen rustikalen Charakter verleihen.“

ZUBEREITUNG

- Schneiden Sie die dunklen Schokoladengitter mit einem heißen Messer in die gewünschte Form.
- Vermischen Sie temperierte Kakaobutter oder weiße Schokolade mit weißen Power Flowers™.
- Setzen Sie das Gebäck zusammen und vollenden Sie es mit den dunklen Schokoladengittern und besprühen Sie die Gitterstückemit der Kakaobutter.
- Veredeln Sie Ihre Kreation mit weiteren rustikalen Dekorationen Ihrer Wahl.

DARK CHOCOLATE LATTICES
CHD-GD-19838E0-999

POWER FLOWERS™ WHITE NON AZO
CLR-19428-999

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

MARZIPAN CRUNCH GOLD
MAW-DE-19914E0-999

„Ich liebe es, mit lustigen, neuen Formen für Desserts zu experimentieren. Mit einer Schokoladenschale als Basis kann man mit unterschiedlichen Texturen eine unglaubliche Vielfalt kreieren."

DARK CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS
CHD-CP-90416E0-A99

ZUBEREITUNG

- Stechen Sie ein kleines Loch in den Boden Ihrer Schokoladenschalen und stecken Sie jeweils einen Lollipop-Stiel hinein.
- Fixieren Sie das Ganze mit temperierter Schokolade.
- Befüllen Sie die Schokoladenschalen mit einem Mix aus cremigen und knusprigen Texturen.
- Verwenden Sie Marzipan Crunch Gold als Topping.

MOOD FOOD

AUS DER PERSPEKTIVE VON SEUNG YUN LEE

CHEF-PATISSIER AUS SINGAPUR

„Ursprünglich bin ich aus Südkorea, lebe und arbeite jetzt aber in Singapur. Die Stadt ist sehr belebt und jeder Teil strahlt eine andere Stimmung aus. Manchmal verrückt und farbenfroh, manchmal rationell und ernst. Ich liebe es, dies in meine Desserts einzubauen. Ich liebe es mit Geschmäckern zu arbeiten, die wie Stimmungsverstärker wirken. Die Art und Weise wie ein Feingebäck aussieht und schmeckt, sollte genau diese Stimmung wiederspiegeln. Es hilft Gästen ein auf Ihre persönliche Stimmung optimiertes Dessert zu wählen.“

MoNA
LISA

BLUMIGE EXPLOSION

„Singapur strahlt diese wirklich positive Stimmung aus, die einen glücklich macht und deshalb verliebt man sich in diese Stadt. Die Architektur hat mich zu diesen Desserts inspiriert, die fruchtige und blumige Aromen von Rosen, Hibiskus und Veilchen wiedergeben. Diese blumigen Kreationen machen glücklich und verleihen Schmetterlinge im Bauch …“

YELLOW MARZIPAN FLOWERS
MAW-PS-19909-999

RED MARZIPAN FLOWERS
MAW-PS-19911-999

SCRIBBLE TRANSFER SHEETS
TRS-19604-999

ZUBEREITUNG

- Verwenden Sie nach der Zubereitung von runden Mousse-Törtchen Scribble Transfer Sheets an den Seiten und oben auf den Törtchen (separat). Sie können bei diesem Schritt unterschiedliche Formen und Größen von Mousse-Törtchen verwenden.
- Sobald die Transferfolien auf den Törtchen erfolgreich gedruckt sind, decken Sie diese mit einer klaren Glasur ein.
- Bedecken Sie die Törtchen Ihrer Wahl jeweils mit einer kleineren Halbkugel mit kontrastreichen Glasuren, die Sie vorher mit Power Flowers™ einfärben.
- Platzieren Sie gelbe und rote Marzipan Flowers auf den Halbkugeln.

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
CLR-19431-999

EIN BUNTER BAUKASTEN

„Bausteine versetzen mich zurück in meine Kindheit und machen mich sehr glücklich. Darum haben mich die Formen und Farben inspiriert, verschiedene Törtchen mit unterschiedlichem Geschmack zu kreieren. Jedes präsentiert eine andere Farbe. Jedes eine andere Stimmung. Rot mit roten Früchten und einem Hauch von Chilli gibt die nötige Energie. Blau ist mit Blaubeeren versehen und versprüht das nötige Zen-Gefühl. Die gelbe Variante ist mit Ananas, Mango und Banane und steht für Zufriedenheit.“

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

POWER FLOWERS™ BLUE NON AZO
CLR-19429-999

DARK CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS
CHD-CP-90416E0-A99

ZUBEREITUNG

- Bauen Sie in einem Rahmen verschiedene Törtchen, Schicht für Schicht, und frieren Sie diese ein.
- Entfernen Sie diese nach dem Einfrieren aus dem Rahmen und schneiden Sie sie unverzüglich in die gewünschte Form (kleine oder große Quadrate und Rechtecke).
- Besprühen Sie die gefrorenen Törtchen mit unterschiedlichen gefärbten Kakaobutter-Mischungen und verwenden Sie dafür Power Flowers™ Ihrer Wahl, um einen samtigen Effekt zu kreieren.
- Füllen Sie runde Schokoladenschalen mit einer Créme oder Mousse und verschließen Sie diese mit gefärbter Glasur.
- Platzieren Sie die Schokoladenschalen auf den Törtchen im „Bausteinchen-Stil".

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
CLR-19431-999

MoNA LISA®

LUXUSMOMENTE VON MARK SEAMAN

CHEF-PATISSIER AUS CHICAGO

„Obwohl ich sehr viel reise, ist Chicago mein Zuhause. Am meisten liebe ich die entspannte Atmosphäre der Stadt. Denken Sie an den Street Style und das Street Food. Ich habe dies als Inspirationsquelle für meine Kreationen genommen und daraus Luxuskonzepte entwickelt. Bezahlbar für jeden, der gutes Essen liebt. Trotzdem mit Ecken und Kanten, welche die Kreationen zu einem echten Hingucker auf Ihrer Menü-Karte machen.“

MoNA
LISA

REBELLISCHE SUNDAES

„Sundaes sind ein sehr bekanntes Dessert in Chicago. Sie haben mich dazu inspiriert, eine rustikale, rebellische und trotzdem luxuriöse Interpretation mit Mona Lisa's Tulip Cups zu erschaffen."

ZUBEREITUNG

- Stellen Sie goldene Macarons her: Tunken Sie diese zur Hälfte in dunkle Schokolade und sofort in Dekorationen Ihrer Wahl. Lassen Sie das Ganze kurz auf Pergamentpapier anziehen.
- Portionieren Sie Eiscreme Ihrer Wahl in die Marbled Chocolate Tulip Cups.
- Verwenden Sie Schokoladensauce und Marzipan Crunch als Topping.
- Dekorieren Sie das Ganze zum Schluss mit dem Macaron und einem Chocolate Pencil Ihrer Wahl.

MARZIPAN CRUNCH GOLD
MAW-DE-19914E0-999

WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS
CHW-PC-19939E0-999

CHILLSHAKE

ZUBEREITUNG

- Stellen Sie eine Variation an Cake-Pops oder Süßigkeiten am am Stiel her. Beispielsweise Macarons, Puffreis-Schokolade, etc ...
- Verfeinern Sie das Ganze: Tunken Sie z.B. die Hälfte in Schokolade und bestreuen diese sofort mit Marzipan Crunch.
- Servieren Sie einen Milchshake mit Ihren optisch passenden Cake-Pops und/oder Schokoladen-Pencils.

MARBLED CHOCOLATE X-LARGE PENCILS
CHX-PC-19943E0-999

WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS
CHW-PC-19939E0-999

MARZIPAN CRUNCH GOLD
MAW-DE-19914E0-999

PINK X-LARGE PENCILS
CHX-PC-19954E0-999

DEKADENTE ECLAIRS

„Eclairs sind der neue Wahnsinn. Sie sind DAS geeignete Feingebäck um der eigenen Fantasie freien Lauf zu lassen und neue Geschmäcker und Formen zu entwickeln.“

MARBLED CHOCOLATE SPOON
CHX-DC-90203E0-A99

ZUBEREITUNG

ECLAIRS MIT GRÜNEM TOPPING:

- Vermischen Sie weiße Schokolade mit Power Flowers™ in gelb und blau um die gewünschte Farbe zu erhalten.
- Schneiden Sie die Eclairs horizontal durch und füllen Sie den Boden mit dunkler Schokoladen-Ganache.
- Tunken Sie den Deckel in die grüne Schokolade und streuen Sie sofort Marzipan Crunch und weitere Streudekorationen Ihrer Wahl darauf.

ECLAIRS MIT WEISSEM TOPPING:

- Schneiden Sie die Eclairs horizontal durch und füllen Sie den Boden mit dunkler Schokoladen-Ganache.
- Tunken Sie den Deckel in weiße Schokolade und dekorieren Sie das Ganze sofort mit Mocha Beans und Streudekorationen Ihrer Wahl.

ECLAIRS MIT PINKEM TOPPING:

- Mischen Sie weiße Schokolade mit roten Power Flowers™ bis Sie die gewünschte Farbe erreicht haben.
- Verwenden Sie Streudekorationen Ihrer Wahl und White Chocolate Jura Wave als Topping.

DARK CHOCOLATE MOCHA BEANS
CHF-3D-19953-999

POWER FLOWERS™ BLUE NON AZO
CLR-19429-999

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
CLR-19431-999

WHITE CHOCOLATE JURA WAVE
CHW-PS-19831E0-999

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

#SHAPEIT

Erwecken Sie Ihr Dessert zum Leben und nutzen Sie Formen als künstlerisches Medium!

Verwandeln Sie Ihre Kreationen in ein greifbares Erlebnis für Ihre Kunden. Formen sprechen Bände!

©KATSUYO AOKI, PREDICTIVE DREAM XLV, JP, 2013

SCHOKOLADENSCHALEN

SNOBINETTES™

DARK CHOCOLATE SNOBINETTES™
CODE: CHD-CV-19927E0-999
EINHEIT: 90 STÜCK – 0,43 KG

26 mm

ø 27 mm
13 ml

PINK SNOBINETTES™
CODE: CHX-CV-19924E0-999
EINHEIT: 90 STÜCK – 0,22 KG

22 mm

ø 28 mm
9 ml

GREEN SNOBINETTES™
CODE: CHX-CV-19925E0-999
EINHEIT: 90 STÜCK – 0,22 KG

21 mm

ø 27 mm
9 ml

MARMORIERTE SCHALEN

MARBLED CHOCOLATE CROCUS CUPS
- CODE: CHX-CP-90112E0-A99
  EINHEIT: 24 STÜCK – 0,38 KG

42 mm

ø 50 mm
29 g

MARBLED CHOCOLATE TULIP CUPS
- CODE: CHX-CP-90489E0-A99
  EINHEIT: 12 STÜCK – 0,42 KG

65 mm

ø 70 mm
85 g

PASTEL PETIT FOURS ASSORTMENT
• CODE: CHX-CP-90367E0-A99
EINHEIT: 38 STÜCK – 0,33 KG

34 mm

ø 37,5 mm
14,5 g

MARBLED ESPRESSO CUPS
CODE: CHX-CM-19843E0-999
EINHEIT: 312 STÜCK – 2,18 KG

21 mm

ø 56 mm
20 ml

SIGNATUR SCHALEN

DARK AND WHITE IRIS CUPS
CODE: CHX-CV-19928E0-999
EINHEIT: 192 STÜCK – 0,96 KG

26 mm

ø 41 mm
14 ml

DARK CHOCOLATE MARIE-CHARLOTTE CUPS
CODE: CHD-CV-19930E0-999
EINHEIT: 135 STÜCK – 2,40 KG

35 mm

ø 63 mm
83 ml

DARK CHOCOLATE MINI COFFEE CUPS
• CODE: CHD-CP-90104E0-A99
EINHEIT: 15 STÜCK – 0,27 KG

45 mm

ø 50 mm
40,5 g

DARK CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS
• CODE: CHD-CP-90416E0-A99
EINHEIT: 40 STÜCK – 0,24 KG

22 mm

38 mm

SCHOKOLADEN DEKORATIONEN

2,5/3D DEKORATIONEN

MARBLED CHOCOLATE SMALL LILIES
CODE: CHX-DC-90168E0-A99
EINHEIT: 38 STÜCK – 0,15 KG

±34 mm

±29 mm

MARBLED CHOCOLATE SPOONS
CODE: CHX-DC-90203E0-A99
EINHEIT: 108 STÜCK – 0,53 KG

19 mm x 95 mm

MOCHA FLAVOURED CHOCOLATE BEANS
CODE: CHF-3D-19953-999
EINHEIT: 1 KG

12 mm x 18 mm

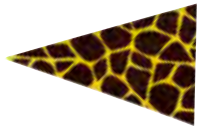
KUGELN

WINTER BUBBLE SPHERES
CODE: CHD-3D-19171E0-999
EINHEIT: 54 STÜCK – 0,31 KG

ø30 mm

SIGNATUR DEKORATIONEN

DARK CHOCOLATE JURA GIRAFFE POINTS
CODE: CHD-PS-19811E0-999
EINHEIT: 490 STÜCK – 0,90 KG



35 mm x 55 mm

DARK CHOCOLATE JURA WAVES
CODE: CHD-PS-19830E0-999
EINHEIT: 150 STÜCK – 0,25 KG

30 mm x 30 mm

WHITE CHOCOLATE JURA WAVES
CODE: CHW-PS-19831E0-999
EINHEIT: 150 STÜCK – 0,25 KG

30 mm x 30 mm

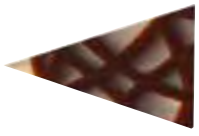
JURA ZEBRA RECTANGLES
CODE: CHW-PS-19814E0-999
EINHEIT: 330 STÜCK – 0,85 KG

30 mm x 45 mm

WHITE AND DARK DECOSTRIPES
CODE: CHX-PS-19821E0-999
EINHEIT: 348 STÜCK – 0,68 KG

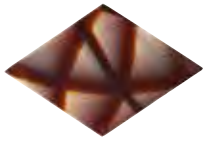
25 mm x 40 mm

MARBLED CHOCOLATE JURA POINTS
CODE: CHX-PS-19818E0-999
EINHEIT: 490 STÜCK – 0,90 KG



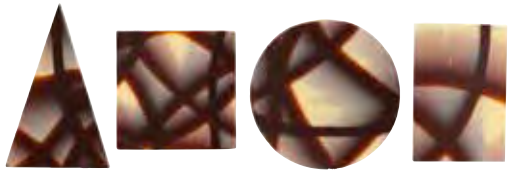
35 mm x 55 mm

MARBLED CHOCOLATE JURA RHOMBS
CODE: CHX-PS-19819E0-999
EINHEIT: 360 STÜCK – 0,77 KG



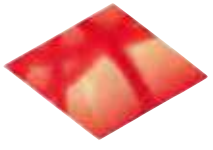
40 mm x 60 mm

MARBLED CHOCOLATE JURA ASSORTMENT
CODE: CHX-PS-19835E0-999
EINHEIT: 340 STÜCK – 0,96 KG



55 x 35 mm / 40 x 40 mm
ø 50 mm / 45 x 30 mm

PINK JURA RHOMBS
CODE: CHX-PS-19822E0-999
EINHEIT: 360 STÜCK – 0,77 KG



40 mm x 60 mm

SCHOKOFRÜCHTE (EINGEFÄRBTE, WEISSE SCHOKOLADE)

FLAVOURED CHERRIES
CODE: CHF-25-19862E0-999
EINHEIT: 140 STÜCK – 0,28 KG

27 mm x 34 mm

FLAVOURED BANANAS
CODE: CHF-25-19860E0-999
EINHEIT: 80 STÜCK – 0,21 KG

18 mm x 40 mm

FLAVOURED STRAWBERRIES
CODE: CHF-25-19861E0-999
EINHEIT: 105 STÜCK – 0,36 KG

30 mm x 32 mm

FLAVOURED RASPBERRIES
CODE: CHF-25-19859E0-999
EINHEIT: 108 STÜCK – 0,25 KG

31 mm x 25 mm

CARROTS
CODE: CHK-25-19866E0-999
EINHEIT: 48 STÜCK – 0,28 KG

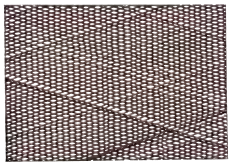
19 mm x 74 mm

GITTER DEKORATIONEN

DARK CHOCOLATE HEARTS
CODE: CHD-GD-19844E0-999
EINHEIT: 130 STÜCK – 0,34 KG

48 mm x 51 mm

DARK CHOCOLATE LATTICES
CODE: CHD-GD-19838E0-999
EINHEIT: 11 STÜCK – 1,49 KG



250 mm x 360 mm

DARK CHOCOLATE MINI CAKE TOPS
CODE: CHD-GD-19837E0-999
EINHEIT: 195 STÜCK – 0,44 KG

ø 50 mm

ORNAMENTE

DARK CHOCOLATE FEATHERS
- CODE: CHD-OD-19826E0-999
  EINHEIT: 150 STÜCK – 0,24 KG

YELLOW FEATHERS
CODE: CHX-OD-19797E0-999
EINHEIT: 500 STÜCK – 0,65 KG

DARK CHOCOLATE ORIENTALS
CODE: CHD-OD-19796E0-999
EINHEIT: 400 STÜCK – 0,93 KG

DARK CHOCOLATE FIGURETTES ASSORTMENT
- CODE: CHD-OD-19803E0-999
  EINHEIT: 475 STÜCK – 0,70 KG

DARK CHOCOLATE SPECIAL ASSORTMENT
- CODE: CHD-OD-19824E0-999
  EINHEIT: 195 STÜCK – 0,24 KG

DARK CHOCOLATE SOIREE ASSORTMENT
- CODE: CHD-OD-19799E0-999
  EINHEIT: 650 STÜCK – 0,50 KG

CHOCOLATE FILIGRANS
CODE: CHD-OD-20687E0-999
EINHEIT: 550 STÜCK – 0,70 KG

SUGAR FREE CHOCOLATE FILIGRANS
CODE: CSD-OD-20689E0-999
EINHEIT: 550 STÜCK – 0,70 KG

ORNAMENTE

DARK CHOCOLATE STANDARD ASSORTMENT
CODE: CHD-DE-19798E0-999
EINHEIT: 800 STÜCK – 1 KG

SCHOKO PENCILS & RÖLLCHEN

SCHOKO KERZEN

DARK & WHITE CANDLES
CODE: CHX-PC-19935E0-999
EINHEIT: 100 STÜCK – 0,40 KG

PENCILS

DARK CHOCOLATE X-LARGE PENCILS
CODE: CHD-PC-19940E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS
CODE: CHW-PC-19939E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

MARBLED CHOCOLATE X-LARGE PENCILS
CODE: CHX-PC-19943E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

MARBLED CHOCOLATE SMALL PENCILS
CODE: CHX-PC-19936E0-999
EINHEIT: 400 STÜCK – 0,70 KG

DARK AND WHITE X-LARGE PENCILS
CODE: CHX-PC-19944E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

WHITE AND DARK X-LARGE PENCILS
CODE: CHX-PC-19945E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

ORANGE X-LARGE PENCILS
CODE: CHX-PC-19942E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

200 mm

GREEN X-LARGE PENCILS
CODE: CHX-PC-19955E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

200 mm

PINK X-LARGE PENCILS
CODE: CHX-PC-19954E0-999
EINHEIT: 115 STÜCK – 0,90 KG

200 mm

CREMIGE PENCILS

CARAMEL CREAMY PENCILS
CODE: CHF-PC-19946E4-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,90 KG

100 mm

VANILLA CREAMY PENCILS
CODE: CHF-PC-19947E4-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,90 KG

100 mm

RÖLLCHEN

NEU GOLD WANDS
CODE: CHD-ST-18970E0-999
EINHEIT: 126 STÜCK – 0,29 KG

160 mm

NEU RED WANDS
CODE: CHW-ST-18973E0-999
EINHEIT: 126 STÜCK – 0,29 KG

160 mm

#TEXTUREIT

Rustikal und doch edel.
Knusprig aber glanzvoll.

Textur spricht eine eigene Sprache. Alleinstehend oder im Kontrast mit anderen Texturen – Sie appelliert an die Vorstellungskraft jedes Einzelnen und verstärkt die Geschmackssensation jedes Desserts.

Bereit mit den Texturen von Mona Lisa zu spielen?

© OUR CHANGING SEAS III by courtney mattison
Photo © Arthur Evans

MARZIPAN DEKORATIONEN

MARZIPAN KRAGEN

GOLD MARZIPAN COLLARS
CODE: MAW-CL-19923E4-999
EINHEIT: 16 STÜCK – 40 mm – 0,72 KG

40 mm x 900 mm

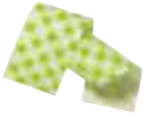
PINK MARZIPAN COLLARS
- CODE: MAW-CL-19915E4-999
  EINHEIT: 16 STÜCK – 50 mm – 0,85 KG

- 40 mm x 900 mm
- 50 mm x 900 mm

VICHY RED MARZIPAN COLLARS
- CODE: MAW-CL-19922E4-999
  EINHEIT: 16 STÜCK – 50 mm – 0,85 KG

- 40 mm x 900 mm
- 50 mm x 900 mm

VICHY GREEN MARZIPAN COLLARS
CODE: MAW-CL-19918E4-999
EINHEIT: 16 STÜCK – 40 mm – 0,72 KG



40 mm x 900 mm

BLÜTEN

YELLOW MARZIPAN FLOWERS
CODE: MAW-PS-19909-999
EINHEIT: 200 STÜCK – 0,11 KG

ø 22 mm

RED MARZIPAN FLOWERS
CODE: MAW-PS-19911-999
EINHEIT: 200 STÜCK – 0,11 KG

ø 22 mm

KNUSPRIGE DEKORATIONEN

MARZIPAN CRUNCH GOLD
CODE: MAW-DE-19914E0-999
EINHEIT: 0,50 KG

#COLOURIT

Wie ist Ihre aktuelle Stimmung? Rot wie die Energie? Blau wie die Entspannung?

Konsumenten lieben Farbe in ihrem Leben. Besonders in Feingebäcken, Desserts und Konfekt. Und noch mehr, wenn Farben helfen, den Geschmack, die Stimmung oder die Jahreszeit zu repräsentieren ...

Welche Farbe passt heute zu Ihnen?

MoNA LISA®

POWER FLOWERS™
Food Colouring System

Was sind Power Flowers™?

Power Flowers™ stellen eine revolutionäre Methode dar, um Schokolade und Kakaobutter einzufärben. Färben war nie einfacher! Von nun an können Sie jede vorstellbare Farbe herstellen, indem sie unterschiedliche Power Flowers™ miteinander kombinieren.
Mit unserer App als Orientierung können Sie jede Farbe des Regenbogens für jedes fett basierte Produkt Ihrer Wahl kreieren. Die einzige Grenze ist Ihre Fantasie!

NEU Laden Sie die Power Flowers™ App von Google Play oder iTunes herunter!

POWER FLOWERS™ Available on the Mac App Store GET IT ON Google Play

Die Power Flowers™ App ist eine Bibliothek der Farben. Sie inspiriert und hilft dabei, die richtige Farbschattierung zu finden. Und es gibt noch mehr: Sie checkt sogar die zugelassene Farbkonzentration Ihres Produktes. Es ist ein einfacher und sicherer Rezepte-Check, der Ihnen all Ihre Sorgen zum Thema Auslobung nimmt.

Die Power Flowers™ gibt es in den drei Hauptfarben und weiß:

GELBROTBLAUWEISS

Jede Power Flower™ besteht lediglich aus temperierter Kakaobutter und Farbe.

Mischen Sie Ihre bevorzugte, personalisierte Farbe innerhalb von Sekunden. Um die richtige Farbe beziehungsweise den richtigen Farbton zu erhalten, kann jede Power Flower™ in separate Stücke gebrochen oder geschnitten werden.

POWER FLOWERS™

POWER FLOWERS™ WHITE NON AZO
- CODE: CLR-19428-999
  EINHEIT: 0,05 KG

POWER FLOWERS™ BLUE NON AZO
- CODE: CLR-19429-999
  EINHEIT: 0,05 KG

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
- CODE: CLR-19430-999
  EINHEIT: 0,05 KG

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
- CODE: CLR-19431-999
  EINHEIT: 0,05 KG

METALLIK-PULVER

CREATIVE COPPER METALLIC POWDER
CODE: CLR-19166-999
EINHEIT: 0,025 KG

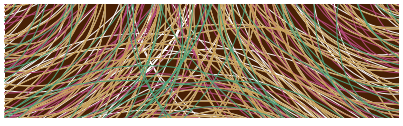
TRANSFERFOLIEN

COLOURS MAY DEVIATE
12,3 cm x 26,3 cm

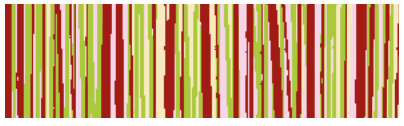
ORBITAL TRANSFER SHEETS
CODE: TRS-19603-E0-999
EINHEIT: 45 STÜCK

FLOWER WALL TRANSFER SHEETS
CODE: TRS-19446-999
EINHEIT: 45 STÜCK

SCRIBBLE TRANSFER SHEETS
CODE: TRS-19604-999
EINHEIT: 45 STÜCK



GET IN LINE TRANSFER SHEETS
CODE: TRS-19605-999
EINHEIT: 45 STÜCK



100% KAKAOPULVER
ROMANTIC TRANSFER SHEETS
CODE: TRS-19607-E0-999
EINHEIT: 45 STÜCK

100% KAKAOPULVER
PAISLEY PARK TRANSFER SHEETS
CODE: TRS-19610-E0-999
EINHEIT: 45 STÜCK

#CREATEIT

Struktur. Tiefe. Muster.

Sie wollen Ihren Kreationen das gewisse Etwas verleihen? Mit Mona Lisa's kreativen Strukturfolien haben Sie alle Möglichkeiten dazu.

STRUKTURFOLIEN

29,3 cm x 38,5 cm

SNAKE STRUCTURE SHEETS
CODE: SSH-19425-999
EINHEIT: 15 STÜCK – 0,54 KG

WOOD STRUCTURE SHEETS
CODE: SSH-19427-999
EINHEIT: 15 STÜCK – 0,54 KG

MoNA LISA®

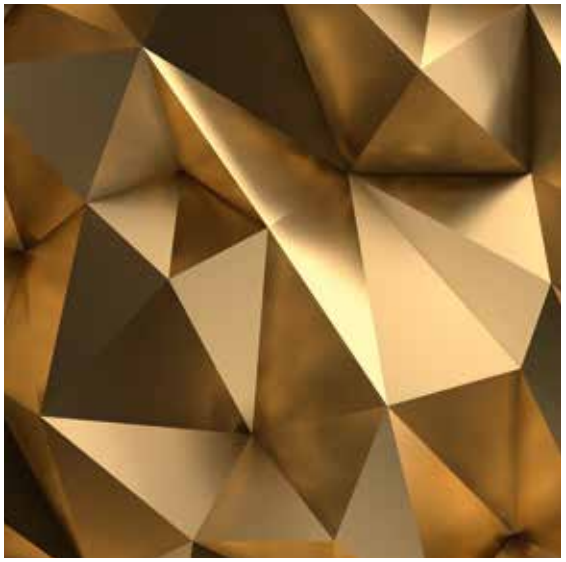
FEIERN SIE SAISONALE HÖHEPUNKTE

MAKE IT EXTRAORDINARY

von Christa Muyldermans

Chef-Patissier bei Marijn Coertjens
Patissier/Chocolatier – Gent, Belgien

WEIHNACHTEN • VALENTINSTAG • FRÜHLING • OSTERN



I
h
v
e

SÜSSES AUS GOLD

„Die Feiertage werden von echten Luxusmomenten geprägt. Was eignet sich da besser als Schokolade und Gold, um Ihren Kreationen die besondere Ausstrahlung zu geben?"

ZUBEREITUNG

- Brechen Sie Stücke aus der Schokoladenschale Dark Chocolate Mini Coffee Cup und legen Sie diese auf eine Unterlage.
- Schmücken Sie die Platte mit Sponge-Teig, Baiser, knusprigen Dekorationen und Crémes Ihrer Wahl in Kaffee-, Karamell- und Créme-Farben.
- Dekorieren Sie das Ganze mit Dark Chocolate Mocha Beans und Metallik-Pulver.

DARK CHOCOLATE MINI COFFEE CUPS
CHD-CP-90104E0-A99

DARK CHOCOLATE MOCHA BEANS
CHF-3D-19953-999

MoNA
LISA

CAROL ASSORTMENT
CHD-PR-19908E0-999

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
CLR-19431-999

POWER FLOWERS™ WHITE NON AZO
CLR-19428-999

SANTA'S TRAUM

„Ihre Kreationen sollen mit den typischen Weihnachtsfarben zu einem echten Hingucker werden? Unzählige Abstufungen von Rot und Weiß vermischen Tradition mit aktuellen Trends!“

ZUBEREITUNG

- Bereiten Sie verschiedene Rot-Töne vor und mischen Sie hierfür Kakaobutter mit roten und weißen Power Flowers™. Dadurch entstehen Abstufungen von helleren und dunkleren Tönen. Die Power Flowers™ App hilft dabei, Ihre gewünschten Nuancen zu erhalten. Halten Sie das Ganze in einem Wärmeschrank auf 50°C und stellen Sie außerdem einen weißen Kakaobutter-Mix her.
- Stellen Sie eine dunkelrote Glasur aus weißer Schokolade und roten Power Flowers™ her.
- Decken Sie einen gefrorenen Stollen mit der dunkelroten Glasur ein.
- Stellen Sie einen Mix aus unterschiedlichen Größen von Mousse- und Créme-Nockerl her und verwenden Sie dafür passende Formen. Frieren Sie alles ein.
- Entfernen Sie die Nockerln schnell aus ihrer Form und sprühen Sie diese mit roten und weißen Farben an. Stellen Sie alles in den Gefrierschrank.
- Bedecken Sie den Stollen mit einem rechteckigen Sand- oder Mürbeteig.
- Platzieren Sie die gefrorenen Nockerl darauf und spielen Sie mit Farbe, Größe und Form.
- Dekorieren Sie Ihre Kreation beliebig mit dem Carol Assortment.

EISIGES IGLU

ZUBEREITUNG

- Bauen Sie Ihre Iglu-Kreation mit der Hilfe von Gießformen (beispielsweise halbe Weihnachtskugeln, wenn sie Iglus ähneln) und frieren Sie diese ein.
- Stellen Sie eine weiß gefärbte Sprüh-Mischung her, indem Sie weiße Schokolade, Kakaobutter und weiße Power Flowers™ verwenden.
- Stellen Sie eine Platte aus weißer Schokolade her und schneiden Sie geometrische Formen aus. Sie dienen als Unterlage für Ihr Iglu. Stellen Sie diese für 15 Minuten in den Gefrierschrank.
- Platzieren Sie das Iglu auf der weißen Platte und geben Sie alles in den Gefrierschrank.
- Vor dem Servieren/Verkaufen: Besprühen Sie die eiskalten Iglus mit dem weißen Schokoladen-Kakaobutter-Mix.
- Dekorieren Sie das Iglu mit einem Red Falling Star.

POWER FLOWERS™ WHITE NON AZO
CLR-19428-999

RED FALLING STARS
CHX-PR-19904E0-999

FLOWER HEARTS
CHD-PS-20330E0-999

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

EINE HERZENS-ANGELEGENHEIT

ZUBEREITUNG

- Stellen Sie Kuchenteig her und vermischen Sie ihn mit geschmolzenen Power Flowers™ in rot, um einen warmen Akzent zu erzeugen.
- Kreieren Sie zwei Glasuren mit weißer, weicher Glasur und verwenden Sie rote Power Flowers™. Nehmen Sie eine Blüte um eine pinke Glasur herzustellen und für die zweite Glasur bis zu drei Blüten, damit Sie ein dunkles Rot erhalten.
- Glasieren Sie den Kuchen nach dem Backen in verschiedenen Schritten mit den beiden Glasuren (Schauen Sie sich dazu Seite 60 an).
- Dekorieren Sie das Ganze noch wenn die Glasur noch leicht feucht ist mit Flower Hearts.

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

DARK CHOCOLATE HEARTS
CHD-GD-19844E0-999

<3 COOKIES

ZUBEREITUNG

- Stellen Sie einen Cookie-Teig her und färben Sie diesen mit roten Power Flowers™, bis Sie ein warmes, sattes Rot erzeugt haben.
- Rollen Sie den Teig ca. 32 mm dick aus und stechen Sie Herzformen aus. Backen Sie die Herzen.
- Spritzen Sie eine dunkle Schokoladen-Ganache auf jedes zweite Herz und legen Sie jeweils ein weiteres Herz darauf.
- Vollenden Sie die Cookies mit Dark Chocolate Hearts: Entweder legen Sie diese auf die noch leicht warmen Cookies und lassen Sie leicht anschmelzen, oder fixieren sie nach dem Abkühlen mit etwas temperierter Schokolade.

SCRIBBLE TRANSFER SHEETS
TRS-19604-999

FARBEN-FROHE MACARONS

ZUBEREITUNG

- Geben Sie eine dünne Schicht aus weißer Schokolade auf die bedruckte Seite einer Transferfolie
- Wenn die Schokolade leicht fest ist, schneiden oder stechen Sie runde Formen (kleiner als die Macarons) aus. Lassen Sie das Ganze komplett fest werden.
- Wenn die Schokolade fest ist, ziehen Sie die Transferfolie ab.
- Vollenden Sie jeden Macaron-Typ mit einer anderen Schokolade: Geben Sie ein wenig temperierte Schokolade auf die obere Hälfte des Macarons und legen Sie die kreisförmigen, bedruckten Schokoladenformen darauf.

SCHMETTERLINGS-TÖRTCHEN

ZUBEREITUNG

- Stellen Sie aus weißer Schokolade und Himbeeren/ Erdbeeren eine Bayrische Créme in einer flexiblen Form her und frieren Sie diese ein.
- Stellen Sie einen Mürbeteig her und färben Sie ihn mit geschmolzenen Power Flowers™ (in diesem Fall Rot und Gelb). Verwenden Sie die Power Flowers™ App um Ihre gewünschte Farbe zu bestimmen.
- Backen Sie den Mürbeteig in einer tassenähnlichen Backform (minimal größer als die Form für die Bayrische Créme).
- Bestreuen Sie den Teig in der Tasse mit Callebaut Mycryo sobald er aus dem Ofen kommt: Dies bewahrt den Teig davor zu nässen.
- Sobald sie abgekühlt sind, füllen Sie die Mürbeteig-Tassen mit Vanille-Créme, geschnittenen roten Früchten und obendrauf der Bayrischen Créme.
- Veredeln Sie alles mit roten Früchten, Blattgold und Flower Butterflies Dekorationen.

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
CLR-19431-999

POWER FLOWERS™ RED NON AZO
CLR-19430-999

FLOWER BUTTERFLIES
CHD-PS-19439E0-999

PISTAZIEN-KUCHEN

ZUBEREITUNG

- Stellen Sie Kuchenteig her und mischen Sie diesen mit Pistazienkrokant.
- Backen Sie den Kuchen und lassen ihn auskühlen.
- Stellen Sie zwei Glasuren aus weißer, weicher Glasur her: Färben Sie diese mit gelben und blauen Power Flowers™, um eine gelbe und grüne Masse zu erhalten.
- Mischen Sie Pistazienstücke in die gelbe Glasur ein.
- Glasieren Sie den Kuchen mit den unterschiedlichen Farben (beachten Sie dazu Seite 60).
- Vollenden Sie den Osterkuchen mit Pistazienkrokant, Chickens in Shell und Mini Eggs.

POWER FLOWERS™ YELLOW NON AZO
CLR-19431-999

POWER FLOWERS™ BLUE NON AZO
CLR-19429-999

CHICKENS IN SHELL
CHX-PR-19888E0-999

MINI EGGS
CHX-PR-19887E0-999

SCHRITT FÜR SCHRITT

1

DOSIERUNG DER POWER FLOWERS™

Schmelzen Sie weiße Glasur bei 45°C. Verwenden Sie die Power Flowers™ App um Ihre gewünschte Farbe zu bestimmen. Dosieren Sie die Power Flowers™ und fügen Sie diese Ihrer Glasur hinzu.

2

MISCHEN

Verwenden Sie den Stabmixer, um das Ganze gut durchzumischen. Halten Sie den Mixer nah unter der Oberfläche um Luftblasen zu vermeiden.

3

TEXTUR HINZUGEBEN

Geben Sie Pistazienkrokant hinzu. Sie können auch andere knusprige oder kontrastreiche Texturen (z.B. Marzipan Crunch) hinzufügen.

4

GUT DURCHMISCHEN

Vermischen Sie die Pistazienstücke sehr gut mit der Masse, sodass sie gleichmäßig verteilt sind.

5

AUFTRAGEN DER ERSTEN GLASUR: GELB

Stellen Sie eine Wanne unter ein Grillrost. Platzieren Sie den Kuchen auf dem Rost und gießen Sie die warme Glasur (35°C) auf den Kuchen bis die Oberfläche vollkommen bedeckt ist. Lassen Sie das Ganze einige Minuten stehen und stellen Sie den Kuchen anschließend auf Pergamentpapier, damit die Glasur fest wird.

6

AUFTRAGEN DER ZWEITEN GLASUR: GRÜN

Stellen Sie eine zweite Glasur her, genau wie die erste, aber mit Power Flowers™ in gelb und blau, damit Sie ein frisches Grün erhalten (Schauen Sie zur Dosierung in der App nach). Füllen Sie die Glasur in eine durchsichtige Form, stechen Sie mit einem Messer in den Kuchen und tunken Sie 2/3 des Kuchens vorsichtig in die Form. Anschließend stellen Sie ihn auf Pergamentpapier.

7

HERSTELLUNG DER DRITTEN GLASUR: GELB (OHNE TEXTUR)

Stellen Sie die gleiche gelbe Glasur wie in Schritt 1 her, aber ohne die Hinzugabe von Pistazien oder anderen Texturen.

8

AUFTRAGEN DER DRITTEN GLASUR: GELB

Benutzen Sie erneut das Messer, um den Kuchen in die dritte Glasur zu tunken. Stellen Sie ihn anschließend auf Pergamentpapier. Wenn die Glasur angezogen ist, können Sie diese dekorieren.

#SEASONALS

Von Weihnachten bis Sommer

Konsumenten erwarten an saisonalen Festen außergewöhnliche Kreationen: Und das nicht nur was den Geschmack angeht, sondern auch bei Formen, Farben und Texturen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Mona Lisa's Saison-Knaller.

WEIHNACHTEN (VERFÜGBAR VON 1. AUGUST BIS 1. DEZEMBER)

GLITTER STAR ASSORTMENT
CODE: CHD-PS-19621E0-999
EINHEIT: 180 STÜCK – 0,19 KG

In drei Größen: 28/34/44 mm

REINDEER SQUARE ASSORTMENT
CODE: CHD-PS-19619E0-999
EINHEIT: 252 STÜCK – 0,53 KG

30 mm x 30 mm

CHRISTMAS TREES
CODE: CHM-25-19891E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,42 KG

36 mm x 29 mm

DARK CHOCOLATE PINE FIGURETTES
CODE: CHD-OD-19810E0-999
EINHEIT: 350 STÜCK – 0,84 KG

45 mm

CAROL ASSORTMENT
CODE: CHD-PR-19908E0-999
EINHEIT: 200 STÜCK – 0,37 KG

40 mm

SANTA TREE ASSORTMENT
CODE: CHD-PR-19898E0-999
EINHEIT: 264 STÜCK – 0,51 KG

42 mm x 30 mm

JURA SNOW POINTS
CODE: CHD-PS-19812E0-999
EINHEIT: 490 STÜCK – 0,90 KG

45 mm x 55 mm

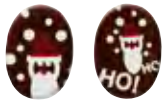
RED FALLING STARS
CODE: CHX-PR-19904E0-999
EINHEIT: 264 STÜCK – 0,66 KG

27 mm x 51 mm

CHRISTMAS TREE WITH STARS
CODE: CHD-PR-19894E0-999
EINHEIT: 352 STÜCK – 0,68 KG

42 mm x 30 mm

SNOWY SANTA ASSORTMENT
CODE: CHD-PR-19897E0-999
EINHEIT: 294 STÜCK – 0,54 KG



34 mm x 24 mm

MILK AND WHITE CHOCOLATE TREE & SNOWFLAKE ASSORTMENT
CODE: CHX-PR-19907E0-999
EINHEIT: 324 STÜCK – 0,60 KG

ø 30 mm

STAR ASSORTMENT
CODE: CHX-PR-19906E0-999
EINHEIT: 324 STÜCK – 0,65 KG

34 mm x 35 mm

VALENTINSTAG (VERFÜGBAR VON 1. NOVEMBER BIS 15. JANUAR)

NEU FLOWER HEARTS
CODE: CHD-PS-20330E0-999
EINHEIT: 308 STÜCK – 0,29 KG

22 mm x 25 mm

KISSING HEARTS 2D
CODE: CHD-25-19874E0-999
EINHEIT: 192 STÜCK – 0,58 KG

26,5 mm x 30 mm

RECTANGLE LOVE
CODE: CHD-PR-19875E0-999
EINHEIT: 162 STÜCK – 0,77 KG

29 mm x 60 mm

FRÜHLING/SOMMER (VERFÜGBAR VON 1. DEZEMBER BIS 1. JULI)

NEU FLOWER BUTTERFLIES
CODE: CHD-PS-19439E0-999
EINHEIT: 196 STÜCK – 0,33 KG

28 mm x 40 mm

ART DECO FLOWERS
CODE: CHD-PR-19877E0-999
EINHEIT: 176 STÜCK – 0,56 KG

32 mm x 82 mm

TRIANGLE PINK RASPBERRY
CODE: CHD-PR-19879E0-999
EINHEIT: 336 STÜCK – 0,88 KG

47 mm x 35 mm

OSTERN (VERFÜGBAR VON 1. DEZEMBER BIS 1. MÄRZ)

MINI EGGS
CODE: CHX-PR-19887E0-999
EINHEIT: 198 STÜCK – 0,38 KG

28 mm x 21 mm

EASTER POP ARTS
CODE: CHD-PR-19886E0-999
EINHEIT: 288 STÜCK – 0,65 KG

ø 30 mm

CHICKENS IN SHELL
CODE: CHX-PR-19888E0-999
EINHEIT: 240 STÜCK – 0,37 KG

32 mm x 35 mm

DARK CHOCOLATE EASTER CHICKEN
CODE: CHD-PR-19885E0-999
EINHEIT: 360 STÜCK – 0,38 KG

23 mm x 26 mm

HALLOWEEN (VERFÜGBAR VON 1. AUGUST BIS 1. OKTOBER)

PUMPKINS
CODE: CHD-PR-19890E0-999
EINHEIT: 210 STÜCK – 0,63 KG

ø 36 mm

UNSERE LIEBE ZUM DETAIL BEGINNT AM URSPRUNG: MIT NACHHALTIGEM KAKAOANBAU!

Ihren täglichen Kreationen das gewisse Etwas zu verleihen beginnt mit einer kleinen Geste: Der Krönung mit liebevoll ausgewählten Schokoladendekorationen. Nun können Sie mit Mona Lisa aus einer kleinen Geste sogar eine große Veränderung erzeugen: Denn unsere Geschichte beginnt am Ursprung - mit der Unterstützung der Kakaobauern und ihrer Gemeinden, die uns mit den besten Kakaobohnen versorgen.

Wir arbeiten eng mit der unabhängigen „Cocoa Horizons Foundation“ Stiftung zusammen, um Kakaobauern zu unterstützen und durch Trainings ihre Lebensstandards zu verbessern.

SCHULUNG DER BAUERN

Schulungen helfen den Kakaobauern nachhaltig und verantwortungsvoll Kakao anzubauen, ihren Ertrag und ihre Produktivität zu steigern und den Lebensunterhalt ihrer Familien zu verbessern.

ZAHLUNG EINER PRÄMIE

Sie erhöht die Einkünfte der Bauern aus dem Kakaoanbau und versetzt sie in die Lage, in ihre Farmen und Gemeinden zu investieren.

BILDUNG

Zusätzlich zur Stärkung der Präsenz von Kindern in der Schule sorgt die Cocoa Horizons Foundation für die Infrastruktur, wenn es Gemeinden an entsprechenden Gebäuden für Grund- und weiterführenden Schulen fehlt.

Entdecken Sie mehr auf:
www.cocoahorizons.org

KINDERSCHUTZ

Die Cocoa Horizons Foundation schafft bei den Bauern ein Bewusstsein für die Wichtigkeit der Schulbildung ihrer Kinder und arbeitet mit den Gemeinden daran, das Thema Kinderarbeit auf die Tagesordnung zu setzen, über ihre Ursachen zu informieren und konstruktive Lösungen zu erarbeiten.

FÖRDERUNG DER FRAUEN

Zusätzlich fördert die Stiftung die Schulung von Frauen hinsichtlich Ausbildungs- und Geschäftsentwicklung in den Gemeinden und unterstützt sie bei der Identifikation zusätzlicher Ertragsmöglichkeiten.

GESUNDHEIT

Die Kakaobauern, deren Familie und Gemeinden benötigen einen einfachen Zugang zu sauberem, unbedenklichem Wasser und sanitären Anlagen in Schulen. Initiativen zur Verbesserung des Zugangs der Bauern zu medizinischer Grundversorgung einschließlich eines Krankenversicherungsprogramms, Impfkampagnen und ein kostenloser medizinischer Check-Up gehören ebenfalls zum Hygieneprogramm der Cocoa Horizons Foundation.

MONA LISA®

MAKE IT EXTRAORDINARY

www.monalisadecorations.de

MONA LISA IST EIN EINGETRAGENES MARKENZEICHEN DER BARRY CALLEBAUT GROUP.